



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Pšeničné a korenisté.



Ambasádor Edelweiss

Bačovský bryndzovník

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Múka polohrubá, 200g
- Mlieko, 100ml
- Vajce, 2ks
- Droždie, 10g
- Soľ, 2ČL
- Olej/bravčová masť, 1PL kopcovitá
- Smotana kyslá, 200ml
- Slanina oravská, 60g
- Klobása, 40g
- Cibuľa, 2ks
- Majoránka čerstvá
- Bryndza, 125g

POSTUP

Z múky, mlieka, droždia, oleja, 1 vajca a soli pripravíme hladké cesto a necháme zakryté v teple vykysnúť. Zamiešame bryndzu s 1 vajcom a smotanou, opečieme slaninu a cibuľu nakrájané na plátky, klobásu nakrájame na kolieska, nepekáme. Cesto natiahneme na tukom vymastený plech/na dané množstvo kruhový s priemerom 24cm/potrieme polovicou zarobenej bryndze, rozložíme slaninu, cibuľu, klobásu a potrieme druhou polovicou bryndze. Pečieme vo vyhriatej rúre 180°C cca 20-25 min. Ochutíme čerstvou majoránkou. Ak pripravujeme v G 1/1 použijeme